

۱۳۰۳



سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی
معاونت آموزش و ترویج

کنسرو گوجه فرنگی



مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی

استان خراسان

۱۴۰۲



کنسرو گوچه فرنگی

- شیشه‌های نو را آماده کنید.



- قابلمه را روی حرارت قرار داده و شیشه‌های خالی را درون آن قرار دهید و برای مدت حدود ۵ تا ۱۰ دقیقه بجوشانید. سپس شیشه‌ها را از آب بیرون آورید و سر و ته آنها را با پارچه تمیز پوشانده تا آب آنها برود، اما دست به شیشه‌ها نزنید.





- گوجه‌فرنگی‌ها را بشویید و هر گوجه را به چهار قسمت
برش دهید.



- گوجه‌فرنگی‌های چهارنیمه شده را در آب جوش بریزید و به
مدت حدود ۱ و نیم تا ۲ دقیقه صبر کنید. سپس گوجه‌فرنگی‌ها را
با کفگیر خارج کرده و بلافاصله آب داغ را داخل شیشه‌ها پر کنید.
با یک قاشق تمیز گوجه‌ها را فشار دهید تا هیچ جای خالی در
شیشه نماند و روی گوجه‌ها نمک بپاشید (برای هر شیشه ۲ قاشق
چایخوری نمک کافی است).



نشر آموزش کشاورزی

عنوان: کنسرو گوجه فرنگی

گردآورنده: الهام آذرپژوه

مدیر داخلی: ویدا همتی

تهیه شده در: معاونت آموزش و ترویج کشاورزی، دفتر شبکه دانش و رسانه های ترویجی

ناشر: نشر آموزش کشاورزی

صفحه آرا: سبا سادات کرمانی پوربقایی

شمارگان: محدود

نوبت چاپ: اول / ۱۴۰۲

مسئولیت درستی مطالب با گردآورنده است.

شماره ثبت در مرکز فن آوری اطلاعات و اطلاع رسانی کشاورزی ۶۴۷۲۲ به تاریخ ۱۴۰۲/۱۰/۲۴ است.

نشانی: تهران، خیابان آزادی، بین نواب و رودکی، پلاک ۲۰۵، معاونت آموزش و ترویج کشاورزی

تلفن: ۶۶۴۳۰۴۶۵ | تلفکس: ۶۶۴۳۰۴۶۴ | کد پستی: ۱۴۵۷۸۹۶۶۸۱



- شیشه‌ها را کامل پر کنید و لایه‌ای از روغن زیتون یا روغن مایع معمولی روی گوجه‌ها بریزید و ارتباط هوا با گوجه‌ها را قطع کنید.
- شیشه‌های حاوی گوجه‌فرنگی‌ها را در هوای اتاق خنک کنید و سپس آنها را در یخچال یا انباری یک جای تاریک و خنک نگهدارید. از حوله برای نگهداری شیشه‌ها استفاده کنید تا نسوزند.



